N°31472

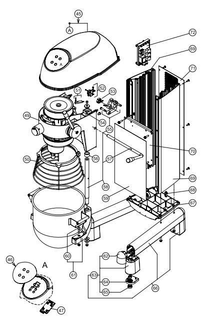
05/2007

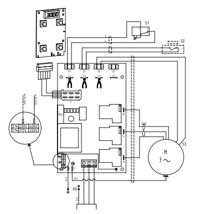
Batteur-mélangeur électronique 10L

Electronic Planetary mixer

Elektronischer Planetenrührwerk



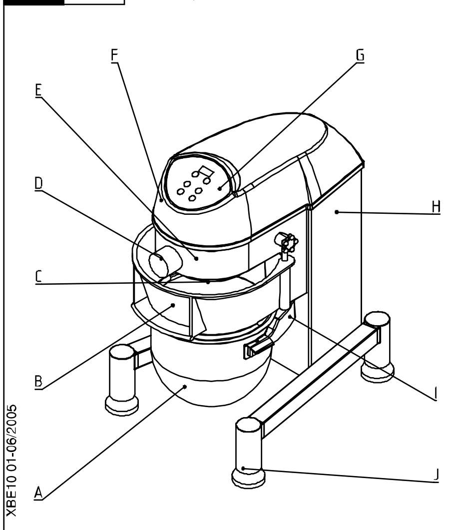




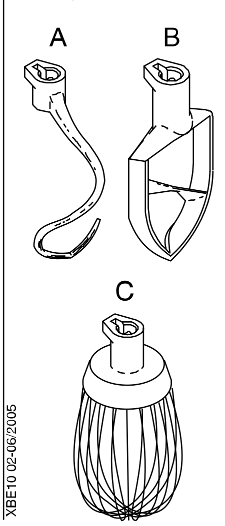
Dossier Technique FR
Technical file GB
Technische Unterlagen DE
Scheda tecnica IT
Technisch dossier NL
Tekniskt dokument SE
Teknisk dokument DK
Teknisk dokument NO
Tekninen asiakirja FI
Informe técnico ES
Dossier técnico PT
Τεχνικός φάκελος EL

1.1

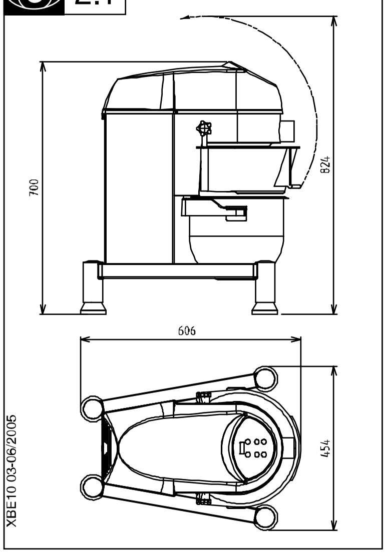
1.1a



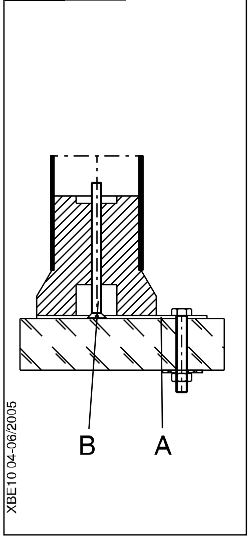
1.1b



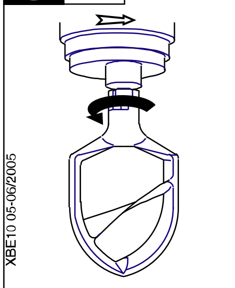
2.1



2.2

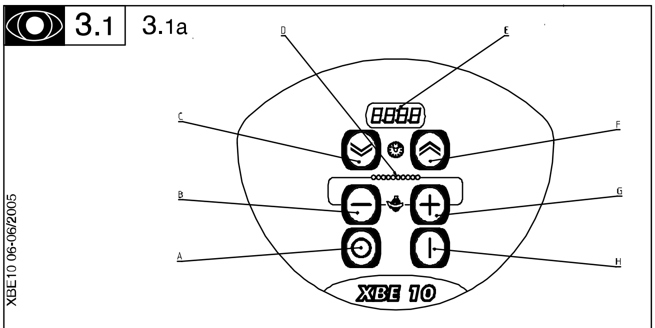


2.3



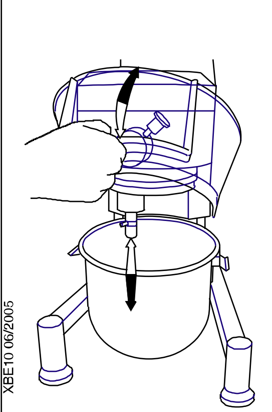
3.1

3.1a

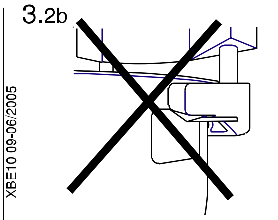


3.2

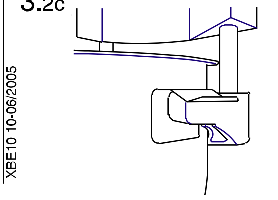
3.2a



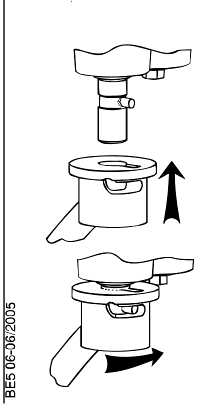
3.2b



3.2c

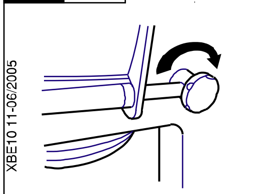


3.2d

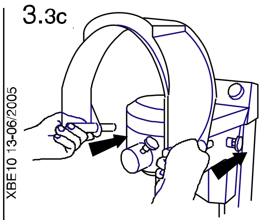


3.3

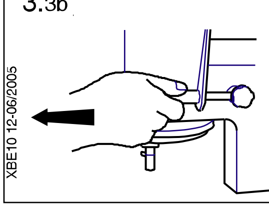
3.3a



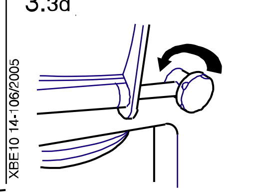
3.3c



3.3b



3.3d



3.4

XBE10 15-06/2005

	V	26 → 180									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	A	■	■								
	B	■	■	■	■	■	■				
		■	■	■	■	■	■	■	■		
		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

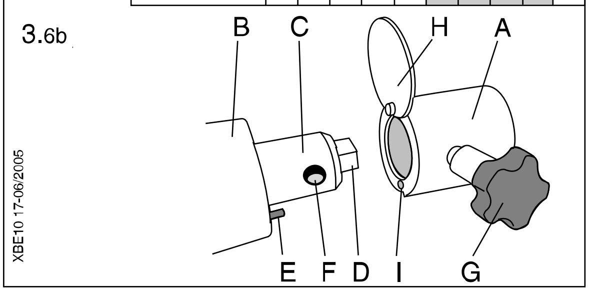
3.6

3.6a

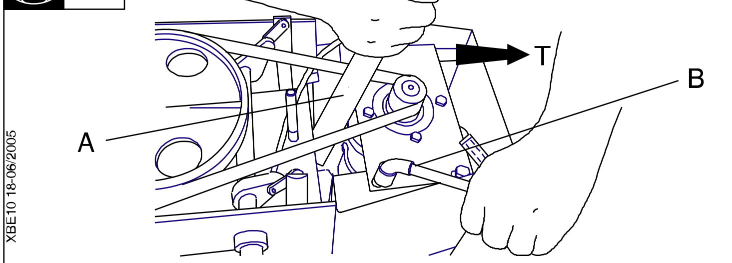
XBE10 16-06/2005

	VP	52 → 360									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
H 70 H		■	■	■	■						
CX 21 D						■	■	■	■	■	■
P 200 H					■	■	■	■			
AF 16 H							■	■	■	■	

3.6b



6.1



Das vorliegende Dokument ist unter Einbeziehung des Originaldokuments des Herstellers zu benutzen. Die Zeichen beziehen sich auf die numerierten Abbildungen des Originals der Bedienungsanleitung.

DE

11/2005

Übersicht

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Das elektronische Mix- und Rührgerät ist ein Gerät für Bäcker-, Konditoren- und Gastronomiebetriebe zum Kneten, Rühren und Schlagen aller Nahrungsmittel. Die für Küchenarbeiten geeignete Version A (mit Aufstecknabe) ermöglicht den Antrieb von Zubehörgeräten.

1.1a

A Kessel aus Edelstahl, Fassungsvermögen 9,9 Liter.
B Drehender, abnehmbarer Sicherheitskranz
C Planetengetriebe
D Aufstecknabe für Zubehörgeräte Typ H12
E Kopf
F Deckel
G Bedienfeld
H Geräterahmen
I Kesselhalterung
J Füße

1.1b • Drei Werkzeuge sind in der Grundausstattung verfügbar:

A Knethaken
B Flachrührer für Mischungen
C Besen für Emulsionen

• Erhältliche Zusatzausrüstungen:
- Zubehörgeräte: Gemüseschneider, Fleischwolf, usw. (s. Abs. 3.6).

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte) 2.1

- Bruttogewicht mit Verpackung : 58 kg
- Nettogewicht mit Ausrüstung : 37 kg
- Abmessungen der Verpackung : 650 x 480 x 800 mm
- Abmessungen de Gerätes : 601 x 454 x 656 mm

2.2 STANDORT

• Dieses Rührgerät muß auf einem sehr stabilen, nicht mittöndenden zwischen 400 und 700 mm hohen Untersatz (Möbelstück, Tisch, usw.) aufgestellt werden.

• Befestigung auf Stellfläche: 2.2
- Auf Anfrage werden zwei Zwischenbleche geliefert. (Bitte wenden Sie sich an uns).

• Zur Montage wie folgt vorgehen:
- Das Rührwerk herumdrehen oder auf die Seite legen.
- Die beiden Füße abbauen (10-er Rohrschlüssel).
- Die Schrauben durch mitgelieferte Senkkopfschrauben ersetzen, und das Blech mit dem Fuß befestigen.
- Die Befestigungslöcher durch die Bleche bohren (Schrauben nicht mitgeliefert).

2.3 ELEKTROANSCHLUSS

• Dieses Planetenrührwerk wird mit Wechselstrom versorgt.

• Eine leicht zugängliche, genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde für Stromstärke 10-16 A vorsehen.

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Etikett des Netzkabels angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

Hinweis: Der Betrieb der Maschine ist nur mit den Netzformen TN (Nullung) und TT (direkte Erdung) möglich. Für eine Maschine, die in einem IT-Netzwerk installiert wird (isolierter Neutralleiter), besteht die Lösung im Einbau eines Isoliertrafos und einem lokalen TN bzw. TT-Netz für die Maschine.

• Hinweis für den Installateur:

Dieses elektronische Rührwerk ist mit einem Entstörfilter ausgerüstet, der alle Störungen aus dem Netz in die Erde und nicht über den Geschwindigkeitsregler ableitet. Zu seiner Wirksamkeit muß eine ausreichende Schutzerdung der Anlage gewährleistet sein, da diese Störungen sonst über den Geschwindigkeitsregler geleitet werden und ihn beschädigen.

! Die Erdung ist Pflicht.

KEINE ERDUNG=KEIN SCHUTZ=STÖRANFÄLLIGKEIT

Hinweis: Die Erdungswerte werden entsprechend dem Differenzstrom festgelegt (s. NF C 15100 und Handbücher PROMOTELEC). Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Erlöschen der Garantie führen.

• Die elektrische Einrichtung muß durch einen Differentialschutzschalter und eine 16 A-Schmelzsicherung geschützt sein.

! In einigen Fällen kann es je nach Empfindlichkeit der Schutzdifferentiale notwendig sein, Vorrichtungen vom Typ SI (superimmunisiert) einzubauen, um jegliches ungewolltes Auslösen zu vermeiden.

• Elektrische Daten :

Versorgungs-spannung (V)	Nenn-leistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)	Stromver-brauch (kW/St)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

• Die Drehrichtung überprüfen: 2.3
- des Planetengetriebes, gegen den Uhrzeigersinn (siehe Pfeil auf dem Kopf)
- oder des Werkzeuges, im Uhrzeigersinn.
• Um die Drehrichtung umzukehren, siehe Absatz 5.2

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:

- Durch den Sicherheitskranz, der das Werkzeug in genormtem Abstand hält und bei dessen Hochschwenken der Motor automatisch abgeschaltet wird.
- Der Start des Rührwerks ist nur möglich, wenn sich die Kesselhalterung in Arbeitsposition befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Eine Stillstandszeit des Gerätes, die unabhängig von der Arbeitsgeschwindigkeit weniger als 3 Sekunden beträgt.
- Ein Fehlerstromsystem mit der Notwendigkeit zum Druck der EIN-Taste vor dem Neustart.
- Einen Schutz vor Erhitzen des Motors durch den Frequenzrichter.
- Die Beachtung dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich Benutzung, Reinigung und Wartung der Maschine.

• Bedienfeld:

A AUS-Taste 3.1a-b
B Verringern der Geschwindigkeit
C Verringern der Zeit der Zeitschaltuhr
D Geschwindigkeitsanzeige
E Anzeige Zeitschaltuhr
F Erhöhen der Zeit der Zeitschaltuhr
G Erhöhen der Geschwindigkeit
H EIN-Taste

• Die normale Inbetriebnahme des Rührwerkes wird ermöglicht, sobald die Kesselhalterung und der Sicherheitskranz sich in Arbeitsstellung befinden.

⚠ Den Sicherheitskranz immer am Griff betätigen.

a) Inbetriebnahme:

- Die Geschwindigkeit über die Tasten B oder G wählen, dann D drücken, der Motor startet eine Sekunde später und beschleunigt progressiv bis auf die angezeigte Geschwindigkeit.

b) Verändern der Geschwindigkeit:

- Tasten B oder G benutzen, D zeigt den Status im Geschwindigkeitsbereich an.

c) Zeitschaltuhrbetrieb:

- Tasten C oder F benutzen, E zeigt die gewählte Zeit an, dann auf H drücken.

Hinweis:

- Zum Ändern der Zeit während des Rückzählens, Taste A drücken, Änderung über Tasten C oder F ausführen, Zyklus über Druck auf Taste H wieder aufnehmen.

- Die zu Beginn des Zyklus gewählte Zeit wird gespeichert.

- Endgültige Unterbrechung des laufenden Zyklus durch zweimaliges Drücken der Taste A. 3.1b

d) Dauerbetrieb:

1 – Wahl von « —— « auf E durch Dauerdruck auf Taste C.

2 – Einschalten durch Druck auf Taste H.

3 – Stop durch Druck auf Taste A.

Hinweis:

- Zum Ändern der Zeit während des Rückzählens, Taste A drücken, Änderung über Tasten C oder F ausführen, Zyklus über Druck auf Taste H wieder aufnehmen.

- Die zu Beginn des Zyklus gewählte Zeit wird gespeichert.

- Endgültige Unterbrechung des laufenden Zyklus durch zweimaliges Drücken der Taste A.

3.2 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

• Den Sicherheitskranz hochschwenken, die Kesselhalterung senkt sich automatisch ab. 3.2a

- Ein Werkzeug in den Kessel legen.
- Den Kessel mit den Griffen in Höhe der Kesselhalterung halten und die Kesselgriffe auf die beiden Zapfen der Kesselhalterung aufschieben. 3.2b

Hinweis: Die beiden Arme der Kesselhalterung nicht unterhalb der Kesselgriffe einführen. 3.2c

- Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ↺ verriegeln. 3.2d
- Den Sicherheitskranz an seinem Griff herunterklappen, der Kessel verriegelt sich automatisch. 3.2a

Hinweis: Falls der Kessel nicht richtig sitzt, kann der Sicherheitskranz sich nicht vollständig schließen. Keine Gewalt anwenden und den Kessel durch Schieben bis nach hinten wieder richtig einsetzen.

- Auf die EIN-Taste drücken, die gewünschte Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler einstellen und die ggfs vorhandene Zeitschaltuhr betätigen (s. Abs 3.1).

3.3 ANBAU/ABBAU DES SICHERHEITSKRANZES

• Zum Abbau des Sicherheitskranzes wie folgt vorgehen:

1) Den Sicherheitskranz an seinem Griff bis zum Anschlag hochschwenken. 3.2a

2) Die beiden seitlichen Griffe nach hinten drehen, **so daß die beiden Stifte des Kranzes mit den Löchern der Griffe übereinstimmen.** 3.3a

3) Waagerecht am Kranz ziehen, um diesen zu lösen. 3.3b

• Zum Wiederanbau des Kranzes:

1) Vergewissern Sie sich, daß die Löcher der Kesselgriffe mittig zu den Achslöchern ausgerichtet sind. 3.3a

2) Führen Sie die beiden Stiftes des Kranzes in die Griffe ein. 3.3c

3) Drehen Sie die beiden Griffe zum Verriegeln des Kranzes nach vorne. 3.3d

4) Senken Sie den Kranz an seinem Griff ab. 3.2a

3.4 WECHSEL UND WAHL DER GESCHWINDIGKEIT

Der elektronische Geschwindigkeitsregler bietet dem Benutzer eine hohe Flexibilität und ermöglicht ihm eine stufenlose Feineinstellung der Geschwindigkeit, um bei allen anfallenden Arbeiten optimale Bedingungen hinsichtlich Leistung und Qualität zu erzielen.

• Es sollte immer bei niedriger Geschwindigkeit 1 gestartet werden, um Spritzer oder den Auswurf von Mehl u. ä. zu vermeiden. Anschließend die Geschwindigkeit entsprechend dem gewünschten Arbeitsgang schrittweise erhöhen.

• Empfohlene Arbeitsgeschwindigkeiten der Werkzeuge 3.4

V Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/Min)

A Fester Teig

B Weicher Teig

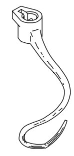
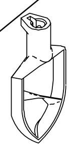
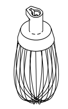
▒ Empfohlener Normalarbeitsgang.

3.5 MAXIMALE ARBEITSLEISTUNG

- Die Arbeitsleistung des Rührgerätes ist abhängig von:
- dem verwendeten Werkzeug.
- der Art, der Menge und der Festigkeit der zu bearbeitenden Masse.
- der optimalen Geschwindigkeit zum Erzielen einer hohen Verarbeitungsgüte.

• Eine zu hohe Verarbeitungsmenge geht immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Teile des Rührgerätes. Sie kann ebenfalls zu einer Überhitzung des Motors und somit zu seinem plötzlichen Stopp führen (siehe Absatz 5.1).

• Empfohlene Höchstmengen.

Produkte	Bezugs-einheiten	Höchst-mengen	Werkzeuge
Einweichen (Wassergehalt 50%)	Kg Mehl	3,5	
Pizza (Wassergehalt 40%)	Kg Teig	3	
Mürbeteig	Kg Mehl	3	
Zuckerteig	Kg Mehl	3	
Croissant-Teig	Kg Mehl	3	
Brioche-Teig	Kg Mehl	3	
Brandteig	Liter Wasser	3	
Fleisch	Kg	5	
Püree	Kg Kartoffeln	5	
Zuckerwerk	Kg Zucker	3	
Eiweiße	Stück Eier	16	
Sandteig	Stück Eier	15	
Biskuit	Stück Eier	15	
Baiser	Kg Zucker	0,75	

3.6 AUFSTECKNABE FÜR ZUBEHÖRGERÄTE

• Dieses Rührwerk ist mit einer Aufstecknabe für wechselnde Geschwindigkeit vom Typ H12 zum Antrieb folgender als Zusatzausstattung erhältlicher Zusatzgeräte ausgerüstet:

- **H 70H** : Fleischwolf Ø 70 mm, System ENTERPRISE oder UNGER. Geliefert mit Trichter, Stößel, Messern und Platten.
- **CX 21D**: Auskuppelbarer Sicherheits-Gemüseschneider mit Arbeitsscheiben zum Schneiden von Scheiben, Streifen, Schnitzeln, Reiben, usw.
- **P 200 H:** Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen, usw. Geliefert mit drei verschiedenen Lochgittern.
- **AF 16 H**: Wassergekühltes Schleifgerät für Messer mit weicher Schleifscheibe.

> ⚠ Die jeweilige Bedienungsanleitung jedes Zubehörgerätes beachten.

• Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:

3.6 b

- Das Zubehörgerät entsprechend der auszuführenden Arbeit ausrüsten.

> ⚠ Vor dem Montieren bzw. Abmontieren eines Zubehörgerätes muß sich das Gerät im Stillstand befinden.

- Den Deckel **H** hochschwenken.
- Den Zapfen **C** des Zubehörgerätes **B** in die Nabe des Rührwerks **A** einstecken.
- Unter Drehen von **B** den Vierkantstift **D** in die Antriebswelle der Nabe **A** einsetzen.
- Den Stift **E** gegenüber der Bohrung **I** plazieren und das Zubehörgerät bis zum Anschlag in die Nabe **A** stecken.
- Die Feststellschraube **G** in der Vertiefung **F** (im Uhrzeigersinn ↻) festziehen.
- Die Geschwindigkeit entsprechend dem Zubehörgerät wählen.

3.6 a

Hinweis: Um das Zubehörgerät abzubauen, ***die Feststellschraube G mindestens 4 Umdrehungen lösen****, um sie aus der Vertiefung F zu lösen.*

• Arbeitsgeschwindigkeiten der Zubehörgeräte: 3.6 a

VP = Geschwindigkeit der Aufstecknabe für Zubehörgeräte (U/Min)

▒ Empfohlener Arbeitsbereich

Reinigung, Hygiene

> ⚠ **Vor Gebrauch zu beachtende Vorsichtsmaßregel:** Alle mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile sorgfältig reinigen.

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

• Kessel und Werkzeug abnehmen.

• Mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung von fetthaltigen Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels den Kessel und das Werkzeug waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

• Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle und den Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Nur Reinigungsmittel verwenden, die aluminium- und plastikverträglich (Polycarbonate) sind.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

• Den Netzstecker ziehen.

• Den Sicherheitskranz abbauen (s. Abs. 3.3)

• Mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittels Den Kessel, die Werkzeuge und den Kranz im Spülbecken waschen., anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Lediglich der Kessel kann in der Spülmaschine gespült werden.

• Planetengetriebe, Werkzeughalterwelle, Kesselhalterung und besonders die Auflageflächen der Kesselgriffe sowie ggf. das Gehäuse des Rührwerks mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen und abschließend abspülen.

• Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt sind.

Hinweis: Auf Materialverträglichkeit der für die Geräteteile verwendeten Reinigungsmittel achten.

• Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen könnten.

• Für die Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte, beachten Sie deren Bedienungsanleitung.

> ⚠ Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger behandelt

• Regelmäßige Reinigung (mindestens einmal pro Monat)

- Die Führungsrohre der Hebe- und Senkvorrichtung sowie die Achsen des Sicherheitskranzes abwischen und mit etwas Vaseline einfetten.

4.3 MEHLSTAUB

Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,
- zum Mischen von Mehl und Wasser immer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu starten,
- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.

Die Einhaltung dieser einfachen Regeln trägt zur verringerten Entstehung von Mehlstaub bei und somit geringeren Allergierisiken im Zusammenhang mit diesem Staub.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT LÄUFT NICHT AN

• Überprüfen Sie, ob
- das Rührgerät richtig angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- der Sicherheitskranz ist herabgelassen und die Kesselhalterung befindet sich in Arbeitsposition.

• Falls das Rührgerät immer noch nicht anläuft:
- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen und 1 Minute warten, um den Regler zu reinitialisieren.
- Falls die Störung anhält, den Deckel abbauen und den Fehler notieren, der auf der Anzeige des Reglers erscheint, um die Arbeit des Fachmanns zu erleichtern.

> ⚠ Vor dem Arbeiten im Inneren des Geschwindigkeitsreglers etwa eine Minute lang die vollständige Entladung der Kondensatoren abwarten. Vorsicht Spannung!

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANORMALER BETRIEB

• Metallisches Geräusch
- Ein verformtes Werkzeug, das schleift oder sich in der falschen Richtung dreht (siehe Absatz 2.3).
- Der Kessel ist beschädigt oder nicht richtig angebracht (siehe Absatz 3.2).
- Mangelhafte Schmierung des Planetengetriebes (siehe Absatz 6.2 für Ausbau).

• Schrilles Geräusch
- Durchrutschen des Riemens, das zu seiner vorzeitigen Abnutzung führt.
- Defekter Antriebriemen (siehe Absatz 6-1 für Austausch oder Spannen)

• Brummen des Motors
- Motor läuft auf zwei Phasen. Den Anschluß und den Stromkreis überprüfen (siehe Schaltplan Absatz 6.4).

• Zu geringe Leistung des Geschwindigkeitsreglers
- Der elektronische Geschwindigkeitsregler kann automatisch die Leistung begrenzen und eine unter der Einstellung am Potentiometerknopf liegende Geschwindigkeit beibehalten, wenn:
  . Die gewählte Geschwindigkeit zu hoch ist (Gefahr des Dur chdrehens und der Abnutzung des Antriebriemens).
  . Die Verarbeitungsmenge zu groß ist.
  . Das verwendete Werkzeug für die ausgeführte Arbeit nicht geeignet ist.
- Je nach Fall muß also:
  . Die gewählte Geschwindigkeit verringert werden (siehe Absatz 3.4).
  . Die Verarbeitungsmenge verringert werden (siehe Absatz 3.5).
  . Eventuell das Werkzeug ausgewechselt werden.

• Geschwindigkeit läßt sich nicht einstellen
- Potentiometer beschädigt.
- Potentiometerleitung abgeklemmt oder unterbrochen.

Hinweis: Beachten Sie die mit dem Schaltplan übereinstimmenden Markierungen a, b und c am Potentiometer.

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

• Im allgemeinen durch unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeuges.

• Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, ölen oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen, einen Moment warten, bis das Mittel wirkt.

• Durch schrittweise dosierte Kraftanwendung:
- Hin- und Herdrehen
- Mit einem kleinen Holzhammer leicht auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Bajonettstift entfernt wurde.
- Das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.

> ⚠ Bei anhaltender Störung, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

5.4 HEBE- UND SENKVORRICHTUNG

• Wenn er schwergängig wird:
- überprüfen, ob die beiden Führungsrohre, die die Kesselhalterung tragen, nicht durch Stöße beschädigt wurden. Sie falls nötig mit Schleiftuch überschleifen.
- Die beiden Führungsrohre leicht mit Vaseline einfetten.
- Eventuell den Deckel abbauen und die beiden Oberteile der Führungsrohre sowie die Gelenkbolzen leicht ölen.

6.1 GETRIEBE

- Dieses Rührgerät ist wartungsfreundlich (Lager, Motor und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).

- Es wird empfohlen, mindest einmal pro Jahr:
  - Falls nötig, die Zahnräder des Planetengetriebes mit einem gut haftenden Fett zu schmieren (siehe Absatz 6.2)
  - Im Gehäuseinneren den Antriebsriemen mit Hilfe eines Staubsaugers von Staub und Mehl befreien.

- Die Spannung und den Verschleißzustand des Antriebsriemens überprüfen. Hierzu wie folgt vorgehen:

6.1

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Abdeckung über die hintere Schraube abbauen, dabei leicht anheben und nach vorne schieben, um an das Getriebe zu kommen und den Kabelstrang abzuklemmen.
- Die 3 Befestigungsschrauben **B** der Motorhalterung 2 Umdrehungen lösen (13-er Sechskantschlüssel).
- Falls nötig, einen neuen Antriebsriemen aufziehen und überprüfen, daß seine Verzahnung gut in die Zähne der Riemenscheibe greift.
- Mit einem großen Schraubenzieher durch Hebeln zwischen Motorhalterung und Säule eine Spannung **T** von 12 bis 15 Kg herstellen.
- Die Schrauben **B** anziehen, dabei den Antriebsriemen in **A** gespannt halten.
- Die Riemenspannung durch Zusammendrücken der Riemensstränge zwischen Daumen und Zeigefinger überprüfen, um eine Durchbiegung von 3 bis 4 mm zu erzielen.

Hinweis: Es ist unbedingt notwendig, den Antriebsriemen richtig zu spannen. Eine unzureichende oder zu starke Spannung kann Antriebsstörungen, möglicherweise sogar eine vorzeitige Zerstörung des Antriebsriemens oder der Lager hervorrufen.

6.2 AUSBAU DES PLANETENGETRIEBES

- Wie folgt vorgehen:
  - Abdeckung über die hintere Schraube abbauen, dabei leicht anheben und nach vorne schieben, um an das Getriebe zu kommen und den Kabelstrang abzuklemmen.
  - Die 3 Schrauben der Motorhalterung lösen, um den Riemen zu lösen. (13-er Sechskantschlüssel).
  - Die Mutter der angetriebenen Riemenscheibe herausschrauben. (19-er Sechskantschlüssel).
  - Die angetriebene Riemenscheibe entfernen.
  - Mit einem Gummihammer auf das Wellenende schlagen, um die angetriebene Welle mit dem Planetengetriebe abzusenken.

⚠ Das Planetengetriebe von unten halten, um sein Fallen zu verhindern.

- Das Rührwerk reinigen und die Zahnräder und den Zahnkranz mit einem speziellen Speisefett schmieren (Bitte wenden Sie sich an uns).
- Das Planetengetriebe wieder einbauen, die Schraube der angetriebenen Riemenscheibe wieder festziehen und den Riemen spannen (s. Abs. 6.1).
- Das Rührwerk einige Minuten zum Verteilen des Fettes bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen und dann Geschwindigkeit erhöhen.

6.3 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNG

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtung muß häufig überprüft werden, der Motor muß beim Öffnen des Sicherheitskranzes und Absenken der Kesselhalterung abschalten.
- Falls diese Funktion nicht gegeben ist:
  - Das Gerät nicht benutzen.
  - Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE

6.4 Siehe Schaltplan am Ende dieser Bedienungsanleitung.

- Der Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile ist regelmäßig zu überprüfen.

- **Kennzeichnung der Motordrähte:**

Siehe Schaltplan am Ende dieser Bedienungsanleitung **I**.

- **Kennzeichnung der Bauteile:**
  - M3 : Drehstrommotor
  - VP : Elektronischer Geschwindigkeitsregler
  - S1 : Sicherheitsvorrichtung des Sicherheitskranzes
  - F : Filter
  - C : Steuerkarte
  - A : Stromkabel

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.

⚠ Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum:

Norm-Konformität

Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie für Maschinen 98/37.
- Die EU-Richtlinie CEM 2004/108.
- 73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 2002/95/EG Richtlinie Geräterecycling

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol " " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

75/442/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.
Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen:

  EN 454-2000 Mix- und Rührgeräte. Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- Das auf der Maschine angebrachte EU-Konformitäts-Zeichen.
- Die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte EU-Konformitäts-Erklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55.
- Gesamte Maschine IP34.

Elektromagnetische Verträglichkeit gemäß Normen:

- EN 55014: Emission - SCHAFFNER-Versuch 09-11-95
- EN 50082.2: Funkstörfestigkeit - EDF-Prüfung 09-08-95

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Richtlinien folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Normen 601-2004 : mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.

Die Maschine hat die Konformitätsbescheinigung über Nahrungsmittelhygiene des Nationalen Zentrum für Veterinär- und Nahrungsmittelforschung.